



Hayaca

Las Hallacas o Hayacás sono una pietanza tipica delle festività natalizie in Venezuela.

Il nome trae origine dalle lingue indigene tupi-guarani e significa “massa, pasticcio”.

La hallaca è costituito da un impasto di farina di mais bianco, condito con brodo di gallina o di pollo e pigmentata con *onoto* (*o achiote*), una spezia rossa tipica del centro e del sud America, ripieno di stufato di manzo, o di maiale, o di pollo o gallina avvolti in forma rettangolare in foglie di banana, per essere infine legati con spago e bollite in acqua, ottenendo il tipico “*Tamal*”.

INGREDIENTI

PER LO STUFATO

- 1/2 kg di prosciutto cotto
- 1 kg di carne bovina magra
- 1 pollo o gallina bollita e sfilacciata
- 250 g di pancetta fresca tritata
- 750 g di cipolle tritate
- 250 g di porri tritati
- 150 g di cipollotti tritati
- 1 Aglio tritato
- 1 tazza di ceci bolliti
- 1/2 kg di peperone rosso alla julienne
- 1 kg di pomodori pelati tritati
- 1/2 tazza d’uva passa
- 2 cucchiaini di peperoncino dolce tritato
- 1 tazza di vino bianco
- 250 g di zucchero grezzo di canna
- 1/2 tazza di Farina di mais bianco (Harina Pan)

Sale e pepe q.b.

2 cucchiaini di achiote rosso

Paprika piccante q.b.

250 g di cipolle tagliate a rondelle

100 g di capperi

200 g di olive verdi

100 g di cetriolini sottaceto

100 g di mandorle

PER L'IMPASTO

1 kg di farina di mais

125 g di strutto

2 tazze di brodo di pollo

1 tazza d'acqua

1/2 tazza di zucchero grezzo di canna

Sale q.b.

Achiote rosso q.b.

Preparazione

Il 24 dicembre si inizia facendo lo stufato per lasciarlo riposare in frigo. Il giorno successivo si prepara l'impasto per assemblare le hallacas.

Eliminare il grasso in eccesso dal maiale e dal manzo e sminuzzare le carni a coltello, cuocere il pollo separatamente in acqua bollente, senza ammorbidire completamente, disossarlo e sfilacciarlo, conservare il brodo; il manzo e il maiale vengono bolliti separatamente e anche il brodo va conservato. In una grande padella, soffriggere la cipolla e l'aglio in olio di oliva molto caldo, fino a quando diventa trasparente, aggiungere i porri e i cipollotti e lasciar cuocere per circa 5 minuti, aggiungere il peperoncino dolce tritato e della paprika piccante a piacere, lasciar cuocere per qualche altro minuto e aggiungere le carni, lasciar insaporire e aggiungere tutti gli altri ingredienti lasciando i pomodori e il vino per ultimi. Eliminare il grasso in eccesso.

Il giorno successivo, il 25 dicembre, si prepara l'impasto, si ritagliano le foglie di banano.

L'impasto viene preparato versando la farina di mais in una ciotola abbastanza grande per impastarla con lo strutto di maiale, una parte dello strutto (25 g) va sciolto e colorato con la pasta di onoto o achiote, aggiungere alla farina di mais altri 75 g di strutto, il sale e lo zucchero disciolto in acqua calda, unire tutto bene, aggiungere poco a poco 2 tazze di brodo di pollo e impastare di nuovo fino a ottenere un impasto soffice e completamente malleabile che non si attacchi alle mani e non si spezza quando lo si allunga.

Disporre tutti gli ingredienti su un grande tavolo, rimuovere dalle foglie di banano la grande vena centrale e tagliarle in 25 pezzi di 30×30 cm e in 25 pezzi di 20×20 cm. Lavare bene le foglie, asciugarle con un panno e disporle sulla tavola. Prendere la foglia più grande e ungerla con il restante strutto sul lato opposto delle venature, al centro della foglia mettere una palla di pasta e schiacciarla con le dita fino a raggiungere ½ cm di spessore, creando una circonferenza di circa 20 cm di diametro, quindi aggiungere lo stufato già freddo. Quindi piegare lungo due dei lati della foglia in modo che si stacchino due bordi dell'impasto che dovranno ricadere sul ripieno.

Avvolgere il tutto con la foglia più piccola, quindi fissare con lo spago nel mezzo, e legarlo incrociandolo due o tre volte in ogni direzione.

Quando tutte le hallacas saranno assemblate e pronte, metterle in una pentola capiente con acqua bollente per un'ora, senza rimuoverle. Passata l'ora, scolarle e lasciarle raffreddare completamente per servirle in modo da poter apprezzare meglio il loro sapore.

Tagliare lo spago, aprire le foglie (che non sono commestibili!) e gustate questo piatto della tradizione natalizia del Venezuela.

Buone feste!